



Diolinoir Fût de Chêne

Valais AOC, Cave du Rhodan

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Questo vitigno rosso è una nuova selezione del 1970 tra Rouge de Diolly e Pinot Noir. Situato in buone parcelle a Salquenen e nella parcella vicina a Miège, produce un vino fine e potente, dal colore intenso e dal buon contenuto di tannini. Il Diolinoir viene affinato in piccole botti di rovere da 225 litri.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Svizzera

Produzent: Cave du Rhodan

Vol. alcolici: 14.0%

Artikelnummer: 1328023

Einstekkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Diolinoir Fût de Chêne

Valais AOC
Cave du Rhodan

Herkunft:

Svizzera

Vol. alcolici:

14.0%

Servier:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decantarlo.